

BEAU RIVAGE

ENTREES BEACHTRONOMIQUES (pour éveiller vos papilles) – STARTERS

Soupe de poissons de roche de notre pêcheur du port de Nice : Steve Molinari,
accompagnée de ses croûtons et sa rouille maison **15.00 €**

Fish soup from our Niçois fisherman, Steve Molinari, croutons and homemade spicy mayonnaise

Petits farcis niçois : tomate, courgette ronde et oignon farcis au veau, porc et légumes,
jus corsé et salade de pays **19.00 €**

"Petis farçis" from Nice (tomato, round courgette and onion stuffed with veal, porc and vegetables)

Tartare de thon mariné au citron vert, huile vierge, compotée tomates,
oignons rouges, et crèmeux avocat-raifort **15.00 €**

Raw tunafish marinated with lime, virgin oil, tomatoes, red onions and creamy avocado-horseradish

Emincé de poulpe mariné aux saveurs niçoises (cébette, olives, tomates séchées, basilic)
servi dans sa corolle croustillante, sauce yaourt légèrement relevée aux saveurs
de menthe et basilic **13.00 €**

*Sliced octopus marinated niçois style (spring onion, olives, dried tomatoes, basil) in a crusty corolla,
mild yogurt sauce with mint and basil*

ENTREES A PARTAGER.... OU PAS – STARTERS TO SHARE OR NOT

Pizza blanche à la crème de truffe et copeaux de Tuber Aestivum **29.00 €**

White pizza with truffle cream and summer truffle shavings

Fritto misto Beau Rivage: calamars et belles gambas panés par notre Chef,
mesclun niçois, sauce tartare **28.00 €**

Homemade Beau Rivage's Royal Fritto: Fried squid, king prawns and mesclun, Tartare sauce

NOS BELLES SALADES PLAT ... — SALAD (AS A MAIN)

Salade d'haricots verts frais :

Haricots verts frais, stracciatella, noisettes torréfiées et grenade, huile de basilic **22.00 €**
Fresh green beans, stracciatella, roasted hazelnuts and pomegranate, basil oil

Salade niçoise selon les traditions de la Métropole :

Cœur de thon frais mi-cuit, mesclun niçois, tomates, poivrons, cébettes, artichauts violets, radis, céleri, olives, œuf dur, basilic et anchois **25.00 €**
Niçoise's salad: fresh half-cooked tuna fish, mesclun greens, tomatoes, peppers, spring onion, purple artichokes, radish, celeriac, olives, hard-boiled egg, basil and anchovies

Salade Caesar du chef :

Poulet français crunchy, la véritable sauce, romaine émincée, œuf mollet, copeaux de grana padano, tomates cerises, croûtons et poitrine croustillante **25.00 €**
The chef's Caesar's salad: crunchy chicken fillet, original dressing, Romaine salad, soft-boiled egg, grana Padano shavings, cherry tomatoes, croutons and crusty bacon

PATES, RISOTTO ET GNOCCHI — PASTAS, RISOTTO & GNOCCHI

Risotto verde (épinards frais, persil et basilic)
Chiffonnade de Serrano **15.00 €**
Green risotto (fresh spinach, parsley and basil) with Serrano ham

Linguini aux coquillages cuits minute selon arrivage
Tomates fraîches, basilic et huile d'olive **23.00 €**
Shellfish linguini, fresh tomatoes, basil and olive oil

Tagliatelle fraîches artisanales au 1/2 homard bleu et sa bisque **45.00 €**
Fresh tagliatelle with ½ blue lobster and its bisque

NOS HUITRES ROUMEGOUS – OUR OYSTER FROM CAMARGUE

Les Roumegous sont une famille d'ostréiculteurs depuis 7 générations : L'huître Roumegous Bouzigues est une huitre de Camargue, charnue, elle offre croquant et fondant avec un goût très typé et une fabuleuse saveur de noisette légèrement iodée / *The Roumegous is a family of oyster farmers for the last 7 generations. The plump and fleshy Roumegous Bouzigues oyster, from Camargue, offers a delightful combination of crispy and tenderness, with a distinctive and a fabulous hint of lightly briny hazelnut.*

Huitres de Méditerranée Bouzigues n°2	X6	28.00 €
<i>Mediterranean oysters Bouzigues n°2</i>	X12	45.00 €

NOTRE VIVIER – OUR FISHTANK

Homard bleu entier (env 450g) grillé, légumes rôtis de saison, mayonnaise de rouille	68.00 €
<i>Whole lobster (approx. 450g) grilled with seasonal roasted vegetables and rouille mayonnaise</i>	

POISSONS ENTIERS FRAIS ... découpés en salle - FRESH WHOLE FISH

POUR 1 PERSONNE – FOR 1 PERSON

Dorade ou Loup de méditerranée (env 400g) grillé	37.00 €
<i>Mediterranean grilled seabream or seabass (approx. 400g)</i>	
Noble et belle sole meuniere (env 500g)/	68.00 €
<i>Whole sole meuniere (approx. 500g)</i>	

POUR 2 PERSONNES – FOR 2 PEOPLE

Loup de la baie de Cannes (env 800g) doré et rôti en croûte de sel ou grillé	88.00 €
<i>Sea bass from the bay of Cannes (approx. 800g) roasted in a salt crust or grilled</i>	

NOTRE CAVIAR – OUR CAVIAR

Provenant des élevages d'esturgeons du lac aux mille îles, le caviar Stroganoff conjugue excellence, modernité et respect de l'environnement.

Il séduit les palais les plus fins par son grain croquant, ses saveurs pures et ses notes fruitées.

Sourced from sturgeon farms in the Thousand Islands Lake, Stroganoff caviar combines excellence, modernity, and respect for the environment.

It delights the most discerning palates with its crisp texture, pure flavors, and fruity notes.

Caviar (10 grammes)	39.00€
Caviar (30 grammes)	85.00€

COTE MER— SEA CORNER

Dans un souci de liberté et de personnalisation nous vous laissons choisir votre garniture parmi
notre sélection

For the sake of freedom and personalization, we let you choose your side-dish from our selection

- Traditionnel aïoli de cabillaud, œuf dur et ses légumes fondants**
(pomme de terre, carotte, navet, courgette, choux romanesco, haricots verts) **26.50 €**
*Traditional cod aïoli and its crunchy vegetables (potato, carrot, turnip, romanesco cabbage),
hard-boiled egg and garlic mayonnaise*
- Marmite de notre pêcheur du port de Nice Steve Molinari (grondin, vive, loup et gambas),
Pomme de terre, croûtons et sa rouille maison** **29.00 €**
*Our Niçois, Steve Molinari, fisherman's platter (gurnard, weever, seabass, gambas),
fish soup, potato, croutons and spicy mayonnaise*
- Mi-cuit de cœur de thon snacké et mariné au soja** **27.50 €**
Half-cooked seared tunafish marinated with soja
- Poulpe sauté à la méditerranéenne**
relevé à la de soupe de poisson de notre pêcheur de Nice Steve Molinari
Sauce tomate maison **26.50 €**
*Octopus stewed mediterranean style with its homemade tomato sauce
and Steve Molinari's fish soup*

GARNITURE POUR ACCOMPAGNER VOS POISSONS ET VIANDES -

SIDE-DISH FOR YOUR FISH AND MEAT

- Légumes fondants – Frites fraîches – Pommes de terre Grenaille au four - Purée de pomme de terre
Riz blanc – Barigoule d'artichauts **6.50 €**
*Roasted vegetables – Fresh French Fries – Ovenbaked baby potatoes - Mashed potatoes –
Plain rice - Artichokes*
- Purée de pommes de terre à la truffe / *Truffle mashed potatoes* **8.50 €**

COTE TERRE – MEAT CORNER

Dans un souci de liberté et de personnalisation nous vous laissons choisir votre garniture parmi notre sélection

For the sake of freedom and personalization, we let you choose your side-dish from our selection

Tartare de bœuf français au couteau à la niçoise : Olives, cébettes, tomates confites et grana padano, frites fraîches, mesclun de pays	25.00 €
<i>French beef tartare à la niçoise, olives, spring onions, confit tomatoes and grana padano, fresh French fries, mesclun greens</i>	
Demi-magret de canard caramélisé et cuit à basse température, sauce poivre	26.00 €
<i>Duck half-breast caramelizes and cooked at low temperature, black pepper sauce</i>	
Cœur de rumpsteak charolais en tagliatta, sauce cacio e pepe truffée, riquette et copeaux de grana padano	27.00 €
<i>Beef rumpsteak in tagliata, cacio e pepe truffled sauce (pecorino and black pepper), wild arugula and grana padano shavings</i>	
Suprême de volaille fermière label rouge, cuit à basse température en ballotine, aux saveurs de citron confit et thym	25.00 €
<i>Red label poultry suprême cooked at low temperature in ballotine, stuffed with candied lemon and thyme</i>	

GARNITURE POUR ACCOMPAGNER VOS POISSONS ET VIANDES - SIDE-DISH FOR YOUR FISH AND MEAT

Légumes fondants – Frites fraîches – Pommes de terre Grenaille au four - Purée de pomme de terre	
Riz blanc – Barigoule d’artichauts	6.50 €
<i>Roasted vegetables – Fresh French Fries – Ovenbaked baby potatoes - Mashed potatoes – Plain rice - Artichokes</i>	
Purée de pommes de terre à la truffe / Truffle mashed potatoes	8.50 €

DESSERTS ... libre cours à la gourmandise – DESSERTS

La plage Beau Rivage vous propose des desserts faits maison, élaborés par notre équipe de cuisine.
The Beau Rivage beach offers you homemade desserts

Panna cotta en verrine aux fruits rouges frais et en coulis **9.00 €**
Panna cotta with fresh red berries and coulis

Coulant au chocolat, sauce caramel beurre salé, boule sorbet poire artisanal **12.00 €**
(10 min d'attente)
Chocolate molten cake, salted butter caramel sauce, pear sherbet (10 min waiting)

Pavlova et crème diplomate (crème pâtissière et chantilly) à la framboise **12.00 €**
Pavlova with raspberry diplomat cream (pastry & whipped cream)

La plage Beau Rivage et la Collection 3A Hôtels soutiennent la lutte contre le cancer du sein :
Pendant tout le mois d'Octobre, la plage reverse 25% du montant du prix de ce dessert à
L'Association de lutte contre le cancer du sein.

*The Beau Rivage beach and the Collection 3A Hotels, support the fight against breast cancer : During
October, the beach will remit 25% of this dessert price to the breast cancer charity*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar selon la recette du Chef et fève de Tonka **10.50 €**
Madagascar vanilla crème brûlée, Tonka bean

PITCHOUN

MENU ENFANT - CHILDRENS' MENU

18.00 €

Pour les -12 ans – Under 12 years old

SALADE MIXTE – MIX GREENS

PLAT AU CHOIX – CHOICE OF MAIN

Filet de poulet pané / Breaded chicken fillet

Ou / Or

Filet de poisson / Fish fillet

Salade, Frites, Pâtes ou Légumes / Greens, Fries, Pasta or Vegetables

DESSERT AU CHOIX – CHOICE OF DESSERT

Brownie ou Glace / Brownie or Ice-cream

Sirop à l'eau / Water syrup



A la Plage Beau Rivage nous sommes attentifs à l'accueil et au service que nous portons à ceux que l'on aime, vous, nos clients. Toute l'équipe de la plage est là pour répondre au mieux à vos attentes.

La Plage Beau Rivage est soucieuse de la qualité de ses mets et de la satisfaction de sa clientèle. C'est pour cela que notre chef met tout en œuvre pour vous proposer des plats faits maison élaborés sur place, à partir de produits bruts avec une prédilection pour les produits locaux et circuits-courts

All the team of the Beau Rivage Beach is pleased to welcome and assist you and does its best to meet your expectations.

The Beau Rivage Beach is concerned about the quality of its dishes and its customers' satisfaction. That is the reason why our chef strives to offer you homemade dishes maximizing local products



La Plage Beau Rivage remercie tous ces prestataires. Nous défendons à leur côté les valeurs de notre terroir.

The Beau Rivage beach would like to thank all its providers. We stand by them to support the values of our terroir.

La Plage Beau Rivage n'accepte pas les chèques Cheques are not accepted Non si accettano assegni
Prix nets en euros Net prices in euros Prezzi netti in euro

MENU MIDI – LUNCH MENU

Du Lundi au Jeudi (*Hors jour férié*)

From Monday to Thursday (excluding bank holidays)

Entrée – Plat OU Plat - Dessert / Starter – Main OR Main - Dessert

35.00 €

ENTREE AU CHOIX – CHOICE OF STARTER

Soupe de poissons de roche de notre pêcheur du port de Nice accompagnée de ses croûtons et sa rouille maison

Fish soup from our Niçois fisherman croutons and homemade spicy mayonnaise

Ou/Or

Salade d'haricots verts frais, stracciatella, noisettes torréfiées et grenade, huile de basilic

Fresh green beans salad, stracciatella, roasted hazelnuts and pomegranate, basil oil



PLAT AU CHOIX – CHOICE OF MAIN

Supreme de volaille fermière label rouge en ballotine, cuit à basse température, citron et thym

Red label poultry suprême cooked, at low temperature, lemon and thyme

Ou/Or

Risotto verde (épinards frais, persil et basilic), chiffonnade de Serrano

Green risotto (fresh spinach, parsley and basil) with Serrano ham

Ou/Or

Plat du jour

Dish of the day

DESSERT AU CHOIX – CHOICE OF DESSERT

Panna cotta aux fruits rouge / Red berries panna cotta

Ou/Or

Brownie et sa boule de glace vanille /

Brownie with its vanilla ice-cream scoop

Café – Coffee

PLAT DU JOUR – DISH OF THE DAY 17.50 €

Le Midi du lundi au vendredi – For Lunch From Monday to Friday